Foster

Live the Quality

BEDIENUNGSANLEITUNG FUER EINBAUBACKOEFEN

Multifunktion KS, cod. 7120 043

Foster spa
via M.S. Ottone, 18/20
42041 Brescello (RE) - Italy
tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450
fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166
e-mail: service@fosterspa.com
www.fosterspa.com

D In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.
Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.
Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist

folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

GB This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

F Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

NL Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.
Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

E Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.

El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.
Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

P Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.
Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.
A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

I Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	**78**
Benutzerhinweise	**78-82**
Installierung	**82-85**
Bedienungsblenden	**86**
Beschreibung der Symbole auf der Bedienungsblende	**87-88**
Kochtabelle	**89**
Grillbenützung	**90**
Drehspießnützung	**90**
60 Minuten Minutenzähler	**91**
120 Minuten mechanische Schaltuhr	**91**
Analoge Schaltuhr	**92**
Analoge Uhr	**92**
Elektronische Schaltuhr	**93-105**
Der Drehteller	**106-107**
Ersatz der Glühbirne der Ofenbeleuchtung	**108**
Abmontierung der Ofentür	**108**
Herausnehmen der internen Glasscheibe aus der Ofentür	**109-110**
Herausnehmen und Einsetzen der Ofentür	**111-112**
Optional auf Anfrage	**113**
Reinigung und Instandhaltung des Backofens	**114**

Wir danken Ihnen, unsere Geräte gewählt zu haben. Diese Backofen wird Ihrer Ansprüchen genügen und jahrelang optimale Kochergebnisse gewährleisten.
Wir raten Ihnen, die vorliegenden Gebrauchsanweisungen genau zu befolgen, um unsere Produkte richtig zu nutzen.

TECHNICAL DATA

Maße:

Höhe:	591mm
Breite:	597mm
Tiefe:	547mm

Spannung: 220-230V~ 50/60Hz

Elektrischer Anschluß

Kontrollieren, ob die Spannung der auf dem Schild an der unteren Innenseite der Tür entspricht. Der Ofen muß mit einem mindestens 1,5mm dicken Kabel an der Hinterseite angeschlossen werden und einen normgerechten Omnipolarschalter haben, dessen Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3mm betragen muß.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EG

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

93/68/EWG : Allgemeine Normen

2006/95/EG : Niederspannung
89/336/EWG : elektromagnetische Verträglichkeit
EG-VERORDNUNG Nr. 1935/2004 : Eignung der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

BENUTZERHINWEISE

Dieses Handbuch ist integrierender Bestandteil des Gerätes.
Es sollte während der gesamten Nutzungszeit des Gerätes aufbewahrt und vor der Installation, dem Gebrauch, der Wartung, Reinigung und Behandlung des Gerätes aufmerksam durchgelesen werden.

Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.
Achtung: Die Erdung ist laut Gesetz obligatorisch.

Während des Betriebs des Backofens ist darauf zu achten, dass kleine Kinder nicht die Tür öffnen können.
Während des Betriebs wird der Backofen sehr heiß. Die Heizelemente dürfen nicht berührt werden.
Für die Reinigung des Backofens dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.
Der Backofen darf nicht für die Raumbeheizung verwendet werden.
Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf die Nichtbefolgung der Unfallverhütungsvorschriften zurückzuführen sind.
Der Hersteller kann zudem nicht für Personen- und Sachschäden verantwortlich gemacht werden, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung sämtliche sich als erforderlich erweisenden Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen.

Verpackungsteile (z.B. Folien, Polystyrol) stellen eine besonders hohe Gefahrenquelle für Kinder dar (Achtung! Erstickungsgefahr!) und sind deshalb außer deren Reichweite zu halten.

Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden, die zuvor die vorliegenden Gebrauchsanweisungen sorgfältig durchgelesen haben.

Kinder sind oft nicht in der Lage, die mit dem Gebrauch des Gerätes verbundenen Risiken zu erkennen. Sie sind deshalb gut zu beaufsichtigen und daran zu hindern, das Gerät als Spielzeug zu benutzen.
Während des Garens entsteht Hitze. Die Tür des Backofens, z.B. wenn diese aus Glas ist, kann demnach sehr heiß werden (Achtung! Verbrennungsgefahr!). Kinder sind deshalb außer deren Reichweite zu halten.
Personen mit Handicap sind beim Gebrauch des Gerätes von erwachsenen und verantwortungsvollen Personen zu überwachen.
Auf keinen Fall dürfen im und am Gerät Änderungen oder Umrüstungen oder Reparaturversuche, z.B. unter Anwendung von Werkzeugen (Schraubenzieher, usw.), vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere von elektrischen Komponenten, dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.
Nicht fachgerecht durchgeführte Reparaturen können zu schweren Körperverletzungen führen, das Gerät und dessen Ausrüstungen beschädigen und zu Betriebsstörungen führen.

Die in den Kundendienststellen reparierten Geräte werden Routine-Prüfungen unterzogen, dazu gehört eine Durchgangsprüfung des Erdstromkreises.

DIESES GERÄT IST FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.
DER HERSTELLER KANN NICHT FÜR EVENTUELLE PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN VERANTWORTLICH GEMACHT WERDEN, DIE AUF EINE NICHT FACHGERECHT DURCHGEFÜHRTE INSTALLATION ODER AUF EINEN UNSACHGEMÄSSEN BZW. FALSCHEN GEBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

ACHTUNG:
BEI DER DEMONTAGE, WARTUNG UND REINIGUNG DES GERÄTES EMPFIEHLT SICH DIE VERWENDUNG GEEIGNETER VORBEUGENDER UND SCHÜTZENDER INSTRUMENTE (HANDSCHUHE, USW.)

Bei Auftreten einer Betriebsstörung oder für die Durchführung von Reparaturen ist der Kundendienst zu verständigen. Bei sichtbaren Schäden darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden. In diesem Fall ist der Backofen vom Stromversorgungsnetz zu trennen und der Kundendienst zu verständigen.
Bei Auftreten einer Betriebsstörung ist der Backofen sofort vom Stromversorgungsnetz zu trennen.
Sich vergewissern, dass die Anschlusskabel von anderen elektrischen Haushaltsgeräten nicht in der Backofentür eingequetscht werden, da deren Isolierung beschädigt werden könnte.

Wurde ein solches Anschlusskabel beschädigt, ist dieses zur Vermeidung von Gefahrensituationen vom Kundendienst zu ersetzen.

Vor dem Schließen der Backofentür ist sicherzustellen, dass sich im Backofen keine Fremdkörper oder Haustiere befinden.
Im Backofen dürfen keine wärmeempfindlichen oder entflammbaren Medien wie Reinigungsmittel, Backofenspray, usw. aufbewahrt werden.

Während des Betriebs wird der Backofen sehr heiß.
Der Backofen bleibt auch noch lange Zeit nach dem Ausschalten heiß und kühlt sich nur sehr langsam auf Raumtemperatur ab. Dies ist z.B. vor der Reinigung des Backofens zu beachten.

Beim Öffnen der Backofentür können Dampf oder Wassertropfen austreten. Ist im Backofen Dampf vorhanden, ist es zu vermeiden, diesen mit den Händen zu berühren.

Durch die Hitze flüssig gewordene Fette und Öle sind leicht brennbar. Es ist äußerst gefährlich, Öl für das Braten von Fleisch im Backofen zu erhitzen und sollte demnach vermieden werden. Auf keinen Fall darf brennendes Öl oder Fett mit Wasser gelöscht werden (Achtung! Explosionsgefahr!). Für das Löschen der Flammen dürfen ausschließlich nasse Tücher verwendet werden.

Der Rost, die Kochzonen und die Kochtöpfe werden sehr heiß.
Demnach sind Schutzhandschuhe zu tragen oder Geschirrhandtücher zu verwenden.

Während des Gebrauchs und der Pflege des Backofens ist zur Vermeidung von Quetschungen oder Verletzungen darauf zu achten, dass die Finger nicht in die Scharniere der Backofentür geraten. Dies gilt vor allem, wenn sich Kinder in der Nähe des Backofens aufhalten.
Die Backofentür nur einen Spaltbreit offen lassen. Eine geöffnete Backofentür kann zu Unfällen führen, die auf Stolpern oder Quetschungen der Finger zurückzuführen sind.
Die Backofentür darf nicht als Sitz-, Stütz- oder Arbeitsfläche verwendet werden.

Alle Eingriffe an den Haushaltsgeräten müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Für die Wartung und das Handling, die Installation und die Reinigung des Gerätes die entsprechenden Vorbeugungs- und Schutzmassnahmen ergreifen (Handschuhe, usw.)
Das Anheben und das Handling von Geräten mit einem Gewicht über 25 kg, die nicht leicht zu greifen sind, muss mit geeigneten Hilfsmitteln oder mit zwei Personen erfolgen, um Gefahren oder Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

VORBEREITUNG DES BACKOFENS

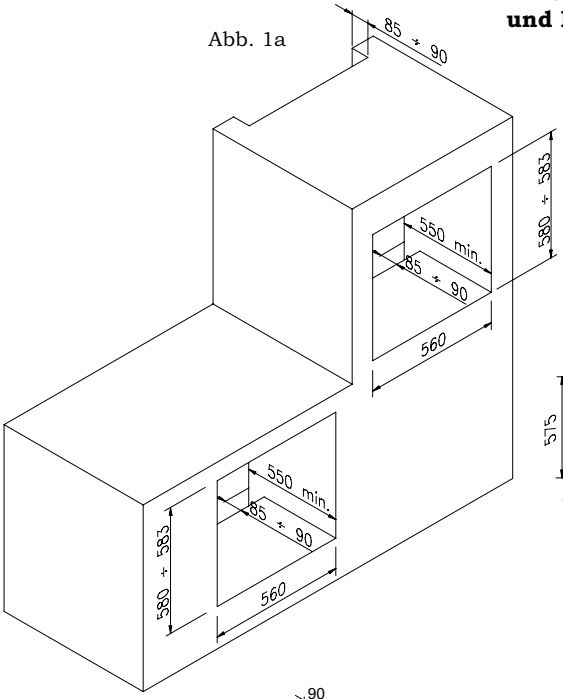
Achtung: Der Backofen ist vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Vor dem Gebrauch sind das Innere des Backofens, der Rost und das Abtropfblech mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel und lauwarmem Wasser zu reinigen.
Den Rost und das Abtropfblech einschieben. Danach den Backofen an das Stromversorgungsnetz anschließen und ca. 20 Minuten lang bei höchster Temperatur in Betrieb nehmen.
Auf diese Weise werden eventuelle bei der Herstellung verursachte Fette, Öle und Harze entfernt, die während des Garens zu schlechten Gerüchen führen können.
Den Raum gut lüften. Erst danach kann der Backofen definitiv in Betrieb genommen werden.

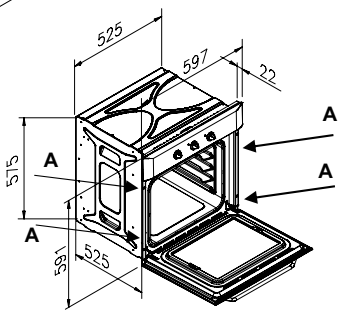
Anweisungen zur richtigen Installation (Abb. 1a; 1b)

Der ofen muß in einer Standardöffnung von 560mm entweder unter einer Arbeitsplatte oder in einem Säulenelement untergebracht werden.
Bei Einbau in ein Säulenelement muß eine Öffnung von mindestens 85-90mm vorhanden sein, damit der Backofen ausreichend belüftet wird.
Der Backofen wird mit 4 Schrauben A, die sich in den entsprechenden Löchern im Geräterahmen befinden, am Einbaumöbel befestigt.
Beim Befestigen des Backofens in der vorgesehenen Öffnung muß man darauf achten, daß die Tür nicht belastet wird; bei offener Tür nicht zu starken Druck ausüben.

Einbaunische für Heißluftbackofen und Multifunktionsbackofen

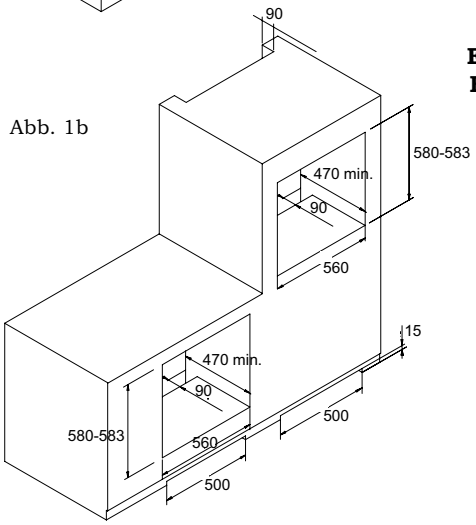
Abb. 1a





Einbaunische für konventioneller Backofen

Abb. 1b



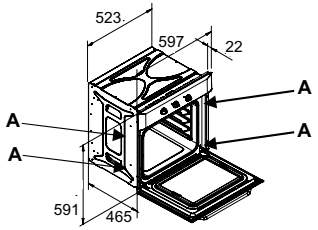
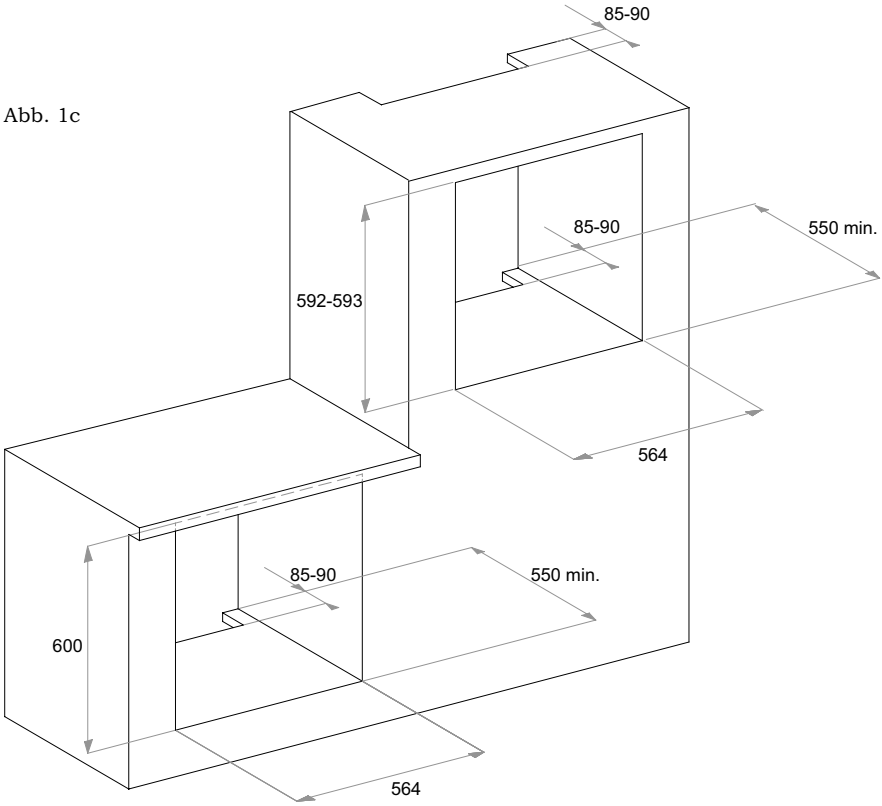
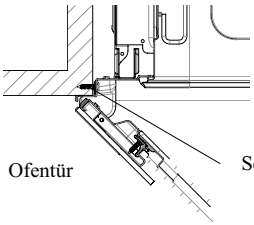
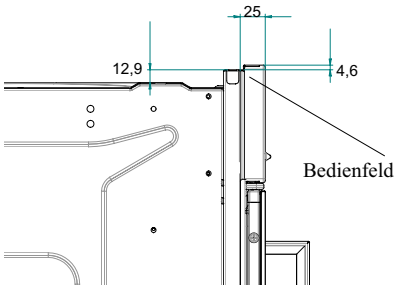


Abb. 1c-1d :
Einbaunische wenn die Ofentür kann beiden Seiten eingehängt werden.

Abb. 1c




Ofentür
Schrauben


25
12,9
4,6
Bedienfeld

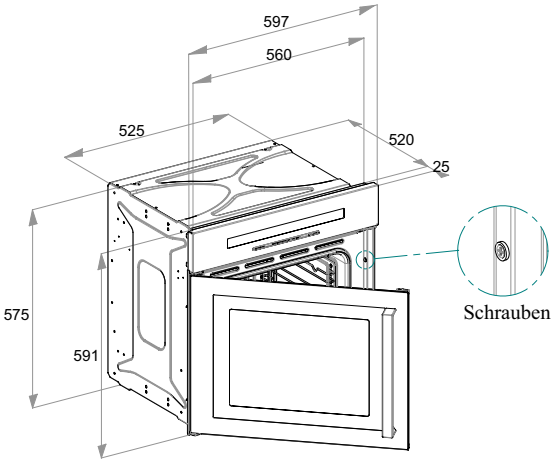
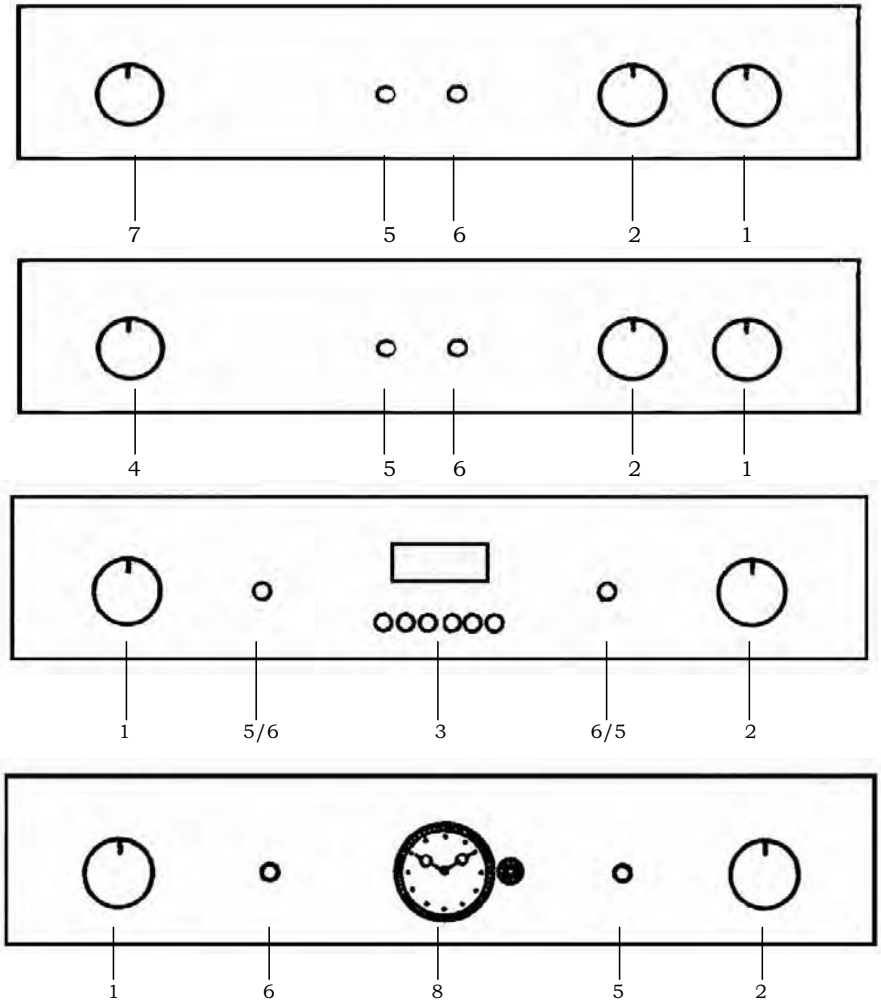

597
560
525
520
25
575
591
Schrauben

Abb. 1d

Bedienungsblenden



1. Thermostat
2. Drehschalter
3. Elektronische Schaltuhr
4. 120 Minuten mechanische Schaltuhr
5. Grünes Licht
6. Gelbes Licht
7. 60 Minuten Minutenzähler
8. Analoge Schaltuhr und Analoge Uhr

Ofenfunktionen

AUFTAUSTUFE
Die Backofenbeleuchtung und die grüne Lampe schalten sich ein.
Der Ventilator wird eingeschaltet, ohne Wärmeübertragung (der Thermostat wird nicht eingeschaltet). Die Ofentür soll geschlossen bleiben.
Mit Hilfe dieser Funktionen kann man in 1/3 der üblichen Zeit auftauen.

OBER-/UNTERHITZE
Die gewünschte Temperatur zwischen 5O°C und 250°C einstellen.
Die gelbe Lampe bleibt bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur an.
Es ist ratsam, den Backofen vor Einschieben der Speisen vorzuheizen.

HEIßLUFT

Ein Ventilator verteilt durch den Widerstand an der Rückwand des Ofens gleichmäßige Hitze bei einer Temperatur zwischen 50°C und 250°C.
Mit Heißluft kann man verschiedene Speisen (Fisch, Fleisch, usw.) gleichzeitig kochen, ohne daß sich deren Geschmack und Geruch auf andere überträgt. Es ist nicht notwendig, den Backofen vorzuheizen.

GRILL
Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür eine Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen. Diese Einstellung eignet sich besonders bei kleinen Speisenmengen.

DOPPELGRILL
Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen. Diese Einstellung eignet sich besonders gut für größere Speisen, deren gesamte Oberfläche gegrillt werden sollen.

UMLUFTGRILL
Mit dem Thermostat eine Temperatur zwischen 50°C und 250°C einstellen.
Die Kombination von Umluft und Grill eignet sich gut zum Braten/Rösten der Oberfläche, wobei aber das Innere weich bleibt.
Es ist ratsam, den Backofen ein paar Minuten lang vor Einschieben der Speisen vorzuheizen.

UMLUFTUNTERHITZE
Die gewünschte Temperatur für dieses besonders leichte und langsame Kochen/Backen einstellen.
Es ist ratsam, den Backofen in diesem Falle nicht vorzuheizen.

Ofenfunktionen

UMLUFTOBER-/UNTERHITZE

Die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen, bei geschlossener Ofentür.

Diese Funktion stellt einen Ergänzung der klassischen Beheizungsart durch Umluft dar und eignet sich besonders zum Backen von Pizza, Brot, Lasagne usw.

OFENBELEUCHTUNG

UNTERHITZE
Die gewünschte Temperatur bei geschlossener Ofentür zwischen 50°C und 250°C einstellen; besonders zum Aufwärmen von Gerichten geeignet.

OBERHITZE
Den Thermostat zwischen 50°C und 250°C einstellen.
Kochfunktion für besonders feines Gebäck oder zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen.

GRILL + SPIEß
Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen. Der Spieß schaltet sich automatisch ein.

HALBFORCIERTE BELÜFTUNG MIT UNTERER SCHLANGE
Das Laufrad startet mit der unteren Schlange.
Der Thermostat muss auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.
Ein Vorwärmen des Ofens ist nicht erforderlich.
Empfohlen zum Aufwärmen oder für sehr langsames Kochen.

PIZZASTUFE
Bei dieser Betriebsart sind der Unterhitzeheizkörper und die Heißluft in Betrieb.
Sie ist besonders geeignet für das Backen von Pizza.
Feuchte oder schwere Kuchen auf 2 Ebenen, Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig und Käsesoufflee gelingen am besten.

UMLUFTGRILL + SPIES
Mit dem Thermostat bei geschlossener Ofentür die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C wählen. Der Spießschaltet sich automatisch ein.

Kochtabelle

Gericht	Temp. °C	Schiene *	Brat/Backzeit in Minuten	
Süßes Hefegebäck			**Geratet**	**Persönlich**
Panettone/Gugelhupf	175	2	55 - 65	
Hefekuchen	175	3	60 - 70	
Torten	175	3	60 - 70	
Mürbeteigkuchen				
Tortenboden	200	3	8 - 10	
Tortenboden mit Quark	200	3	25 - 35	
Tortenboden mit Obst	200	3	25 - 35	
Hefegebäck				
Tortenboden	180	3	30 - 45	
Weißbrot, 1 kg Mehl	200	3	25 - 35	
Kleingebäck				
Mürbeteig	200	3	10 - 15	
Brandteig	200	2	35 - 45	
Biskuitteig	200	3	15 - 20	
Lasagne	225	2	40 - 50	
Fleisch (Bratzeit pro cm)				
Braten mit langer Kochzeit	200	2	120 - 150	
Braten mit kurzer Kochzeit	200	2	60 - 90	
Hackbraten	200	2	30 - 40	
Geflügel				
Ente 1½ kg	200	2	120 - 180	
Gans 3 kg	200	2	150 - 210	
Gerbratenes Hähnchen	200	2	60 - 90	
Puter 5 kg	175	2	about 240	
Wild				
Hase	200	2	60 - 90	
Rehschenkel	200	2	90 - 150	
Hirschschenkel	175	2	90 - 180	
Gemüse				
Geröstete Kartoffel	220	2	30 - 40	
Gemüseauflauf	200	2	40 - 50	
Fisch				
Forelle	200	2	40 - 50	
Meeräsche	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grill				
Koteletts		4	8 - 12	
Würste		4	10 - 12	
Gegrilltes Hähnchen		2	25 - 35	
Kalbsbraten am Spieß 0,6 kg			50 - 60	
Hähnchen am Spieß			60 - 70	

* Die Schienennummer wird von unten nach oben gezählt, wobei der Boden nicht als Ebene mitgezählt wird.

DIE O.G. ANGABEN SIND WEISEND, WEIL DIE KOCHTYP-UND-ZEIT VONDEN MENGEN UND QUALITÄT DER SPEISE HÄNGT

Grillbenützung

Legen Sie bitte die Speise auf den entsprechenden Rost oder in eine Form mit niedrigen Seitenwänden.
Den Rost in die höchste Schiene direkt darunter schieben.
Je nach speise (z. B. Fleisch, Fisch, Geflügel, usw.) muß man diese drehen, damit beide Seiten den Infrarotstrahlen ausgesetzt werden.

ACHTUNG: WÄHREND DER GRILL FUNKTIONIERT, WERDEN DIE AUßEREN KOMPONENTEN HEIß, WESHALB MAN KINDER VOM OFEN FERNHALTEN SOLLTE.

Anmerkung:
Keine Alufolie zum Abdecken des Grillgitters oder zum einwickeln der zu grillenden Speisen benutzen, da diese unter dem Grill Feuer fangen kann.
Auf jeden Fall könnte das Grillelement durch starke Hitze beschädigt werden.

Wir geben Ihnen hier als Anhaltspunkt einige Grillzeiten an:

Grillspeisen	**Grillzeit in Minuten**	
	Oben	Unten
Flache oder dünne Fleischstücke	6	4
Normale Fleischstücke	8	5
Fish (Forelle, Lachs)	15	12
Würste	12	10
Toast	5	2

Drehspießnützung (wenn vorgesehen) - Abb. 2

Im Elektrobackofen befindet sich ein mit dem Grill kombinierter Drehspieß.
Nachdem man die jeweilige Speise der Länge nach aufgespießt hat, setzt man sie beidseitig mit den Gabeln fest. Dann geht man folgendermaßen vor:
Die Spitze des Spießes in die Motorwelle an der Ofenrückwand stecken.
Den Spieß an der Einbuchtung auf die Halterung legen. Den Griff abschrauben.
Die Fettpfanne in die nächstuntere Schiene einschieben. Mit Wahlschalter auf Drehspießposition anstellen. Nach Ende des Grillvorgangs wieder den Griff anschrauben und den Spieß aus dem Ofen ziehen.

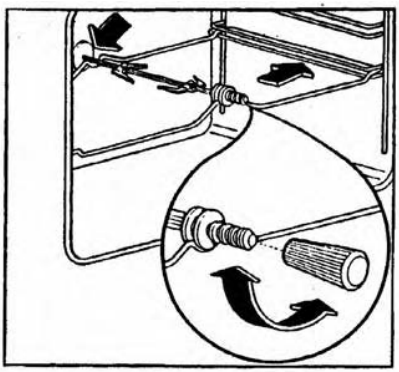


Abb. 2

60 Minuten Minutenzähler - Abb. 3

Der Minutenzähler kann auf maximal eine Stunde eingestellt werden. Der Drehschalter wird im Uhrzeigersinn bis zur Position 60 Minuten gedreht und dann entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Minutenzahl gedreht. Nach Ablauf der eingestellten Zeit hört man ein akustisches Signal, das automatisch aufhört. Der Minutenzähler schaltet aber bei Einsetzen dieses Signals den Backofen nicht aus.

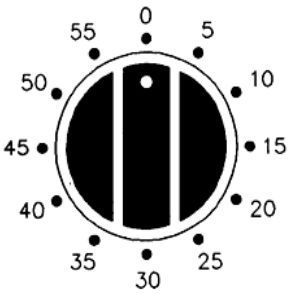


Abb. 3

120 Minuten mechanische Schaltuhr - Abb. 4

Diese Uhr hat die Aufgabe, eine bestimmte Brat- oder Backzeit im voraus zu programmieren.

1. BETRIEB
Nachdem man mit dem Thermostat-Drehschalter die gewünschte Temperatur eingestellt hat, muß man den Drehschalter der Uhr im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Zeitspanne (max. 120 Minuten) drehen. Wenn die Uhr wieder Position "0" erreicht hat, zeigt Ihnen ein akustisches Signal an, daß sich der Backofen automatisch ausgeschaltet hat.

2. MANUELLER BETRIEB
Sollte die Brat-/Backzeit länger als 2 Stunden dauern, oder wenn Sie den Ofen manuell ein- und ausstellen möchten, stellen Sie den Drehschalter der Uhr auf die entsprechende Position ✋ .

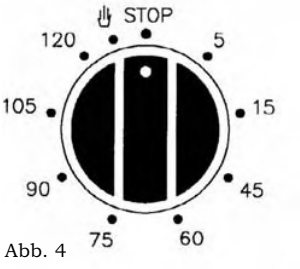


Abb. 4

Analoge Schaltuhr - Abb. 5

Um die Uhrzeit einzustellen, den Schaltknopf "A" drücken und dieser entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
Um die Uhrzeit für Kochbeginn auszuwählen, den Schaltknopf "A" nach außen ziehen und dieser entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis der Zeiger “B” mit der gewünschten Uhrzeit für Kochbeginn übereinstimmt.
Um die Uhrzeit für Kochende auszuwählen, den Schaltknopf "A" entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Zeit (max. 180 Minuten) mit dem festen Referenzzeiger (an XII) zusammenfällt.
Bei Kochende wird sich der Ofen automatisch ausschalten, und die akustische Alarmvorrichtung wird in Betrieb gehen. Sie kann abgestellt werden, indem der Schaltknopf “A” bis zum Symbol gedreht wird.

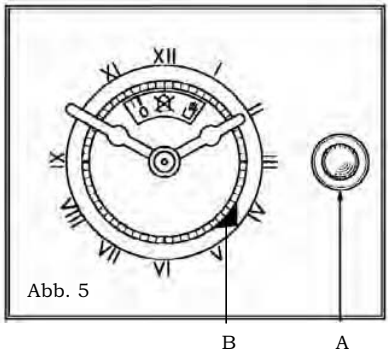


Abb. 5

Falls man den Ofen mit Ausschließung der Programmiereruhr (manueller Betrieb) verwenden will, so muss der Schaltknopf “A” gedreht werden, bis das Symbol mit dem festen Referenzzeiger zusammenfällt.

Analoge Uhr - Abb. 6

Einstellung der Uhr: zur Einstellung der genauen Uhrzeit, auf den Schaltknopf “A” drücken und diesen im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

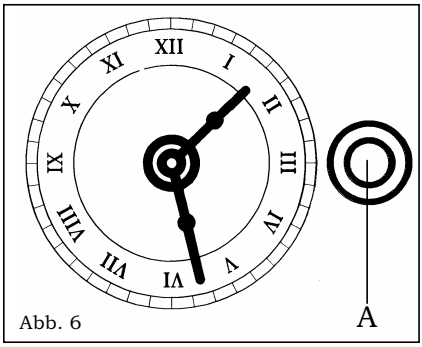


Abb. 6

Elektronische Schaltuhr - Abb. 7

Die Schaltuhr hat folgende Funktionen:

- Uhr mit 24-Stunden-Leuchtdisplay
- Zeitmesser (maximal 23 Stunden und 59 Minuten)
- Programmierung von Anfang und Ende des Brat-/Backvorgangs
- halbautomatische Programmierung (nur Anfang oder nur Ende des Brat-/Backvorgangs).

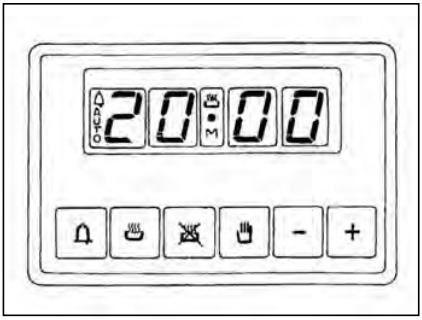


Abb. 7

Beschreibung der Knöpfe

" TIMER " MIT AKUSTISCHEM SIGNAL

" BRAT-/BACKZEIT (DAUER) "

" BRAT-/BACKZEIT (ENDE) "

" MANUELLER BETRIEB "

" ZAHLEN AUF DEM DISPLAY STEIGEND "

"ZAHLEN AUF DEM DISPLAY ABNEHMEND"

Bedeutung der beleuchteten Zeichen

« AUTO » - (blinkend) - Schaltuhr in automatischer Position, aber nicht programmiert.

« AUTO » - (ständige Beleuchtung) - Schaltuhr in automatischer Position, programmiert.

Laufende, programmierten Brat-/Backvorgang.

Programmierter Zeitmesser.

Wenn dieses Zeichen gemeinsam mit «AUTO» blinkt, liegt ein Programmierungsfehler vor.

Wenn nur die Ziffern der Uhr und keines der Zeichen leuchten, bedeutet dies manuelle Bedienung.

Digitaluhr

Zeigt die Stunden (0 - 24) und Minuten an. Gleich nach Anschluß des Backofens (auch nach einer Stromunterbrechung) erscheinen auf der Bedienungblende DREI blinkende Ziffern.
Um die genaue Uhrzeit einzugeben, muß man gleichzeitig auf die Zeichen + drücken und GLEICHZEITIG auf einen der Schalter (+) oder (-), bis man die genaue Uhrzeit eingestellt hat.
Einige Sekunden, nachdem man auf (+) oder (-) gedrückt hat, beginnen die Zahlen auf dem Display schnell durchzulaufen.

Manueller Betrieb (Ohne Schaltuhr)

Um den Backofen ganz ohne Hilfe der Schaltuhr zu benützen, muß man die blinkende Anzeige "AUTO" löschen, indem man auf den Schalter drückt.
Wenn "AUTO" (nicht blinkend) anzeigt, daß der Backofen schon programmiert ist, muß man das Programm durch Drücken des Schalters löschen und das Display wieder auf Null einstellen.

Automatischer Brat-/Backvorgang (Anfang und Ende)

1) Die Dauer des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter programmieren.

2) Das Ende des Brat-/Backvorgangs mit dem entsprechenden Schalter programmieren.

3) An Thermostat und Wahlschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

Nach diesen Schritten erscheint auf dem Display die Leuchtanzeige "AUTO", was bedeutet, daß der Backofen programmiert worden ist.

Praktisches Beispiel:
Die Backzeit soll 45 Minuten dauern und um 14.00 Uhr enden.

- Man drückt auf und stellt auf dem Display 0.45 ein.
- Man drückt auf und stellt auf dem Disp1ay 14.00 ein.

Danach sind auf dem Disp1ay wieder die tatsächliche Uhrzeit und die Anzeige "AUTO" zu sehen, was bedeutet, daß die Programmierung verstanden und gespeichert worden ist.

Um 13.15 (14.00 Uhr minus 45 Minuten) schaltet sich der Backofen automatisch ein und während des Backvorgangs sind die Zeichen und "AUTO" zu sehen.

Um 14.00 Uhr schaltet sich der Ofen automatisch aus und zeigt dies durch ein akustisches Signal an, das man durch Bedienung der Taste ausschalten kann.

Halbautomatisches Braten oder Backen

A. Programmierung der Brat-/Backzeit

B. Programmierung des Brat-/Backendes

A) Die gewünschte Brat-/Backzeit mit dem Schalter einstellen.
Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und erscheinen.
Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

B) Das gewünschte Brat-/Backende mit Schalter einstellen.
Der Backofen schaltet sich sofort ein, während auf dem Display die Zeichen "AUTO" und erscheinen.
Bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit schaltet sich der Backofen aus und beginnt das akustische Signal, das man wie oben erklärt unterbrechen kann.

Man kann jederzeit am Display überprüfen, in welcher Phase der programmierte Brat- oder Backvorgang ist oder die Programmierung mit Hilfe der Taste löschen und das Display auf Null einstellen. Wenn man dann auf Taste drückt, bereitet man den Backofen auf manuelle Bedienung vor.

Elektronisches Signal

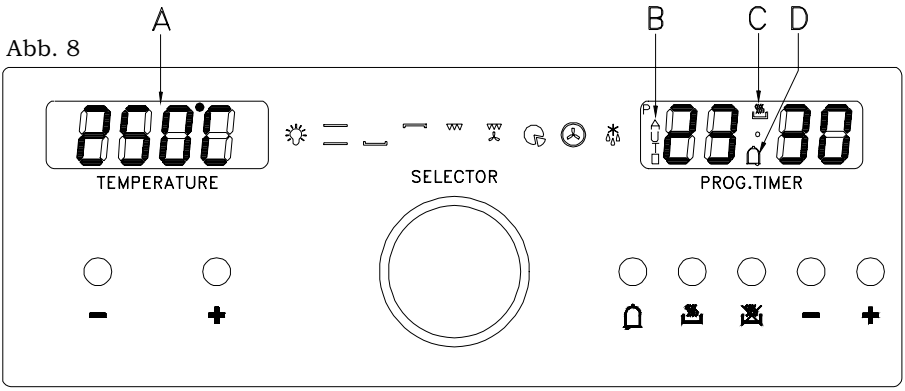
Der Zeitmesser kann auf eine Maximaldauer von 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden und gibt nach Ablauf der entsprechenden Zeit ein akustisches Signal ab.
Um den Timer einzustellen, bedient man Schalter und gleichzeitig die Tasten (+) oder (-), bis auf dem Display die gewünschte Zeit erscheint. Nachdem man den Timer so eingestellt hat, erscheinen auf dem Display die Uhrzeit und das Zeichen .
Der Countdown beginnt ab sofort und kann jederzeit mit Hilfe des Schalters kontrolliert werden - die noch fehlende Minutenzahl erscheint auf dem Display.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Zeichen aus und beginnt gleichzeitig das akustische Signal, das nur durch Bedienen des Schalters unterbrochen werden kann.

ACHTUNG! Bei Unterbrechung der Stromzufuhr werden alle Funktionen, auch die Uhrzeit, gelöscht. Sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist, erscheinen auf dem Display drei blinkende Nullen und man kann das Gerät wieder neu programmieren.

Elektronischer Programmierer mit Thermostat (Abb. 8)

.

Abb. 8



A Temperatur

B Automatisches Programm

C Dauer und Funktionsweise Handbetrieb

D Minutenkontrolle

FUNKTION

Timer

Dauer der Back-Bratzeit

Ende der Back-Bratzeit

Läuft in der Nummerierung aller Programmierungen rückwärts

Läuft in der Nummerierung aller Programmierungen vorwärts

Einstellung der Uhr

Den Herd einschalten. Am Display erscheint blinkend 00.00.
Zur Einstellung der Uhr, gleichzeitig die Tasten Dauer und Kochende drücken und die Tasten +/- betätigen, bis man die gewünschte Tageszeit erreicht. Mit Taste "+" erhöht sich die Zeit, mit Taste "-" verringert sie sich mit einer Geschwindigkeit, die zur Dauer des Drucks auf die Taste direkt proportional ist. Wenn die Tageszeit ca. 7 Sekunden nach dem letzten Vorgang gespeichert sein wird, wird der Punkt zwischen Stunden und Minuten nicht mehr blinken. Zur Aktualisierung der Uhrzeit den Vorgang wiederholen.

Handbetrieb

Indem man gleichzeitig auf die Tasten oder drückt (wobei das "AUTO-Symbol" (B) gelöscht wird) leuchtet ein Kochtopf-Symbol (C) auf.
Jedes andere, vorher eingestellte Programm wird gelöscht.

Halbautomatische Funktionsweise mit Dauer der Brat-/Backzeit

Die Taste für Dauer der Brat-/Backzeit drücken und dieselbe mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Es erscheint das Kochtopfsymbol (C) und "AUTO-Symbol"(B). Wenn Uhrzeit und Ende der Brat-/Backzeit übereinstimmen, schalten sich das Relais und das Kochtopfsymbol (C) aus.
Das akustische Signal tritt in Funktion und das "AUTO-Symbol" (B) beginnt zu blinken.
Das Kochen ist beendet.

Halbautomatische Funktionsweise mit Ende der Brat-/Backzeit

Die Taste für Ende der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Uhrzeit mit Hilfe der Tasten +/- einstellen. Die "AUTO-Symbol" (B) und Kochtopfsymbol (C) leuchten auf.
Wenn Uhrzeit und Ende der Brat-/Backzeit übereinstimmen, sind das Relais und das Kochtopfsymbol (C) ausgeschaltet.
Das akustische Signal tritt in Funktion und das "AUTO-Symbol" (B) beginnt zu blinken.

Vollständiger Automatischer Funktionsweise

1) Die Taste für Dauer der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten "+" und "-" einstellen.

2) Die Taste für Ende der Brat-/Backzeit drücken und die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten "+" und "-" einstellen.

3) Die Temperatur und das Kochprogramm mit dem Thermostatdrehknopf und dem Drehknopfs des Betriebswählschalters einstellen.

Nach diesen Einstellungen wird das "AUTO-Symbol" (B) erscheinen, was bedeutet, dass der Backofen programmiert ist. Das Symbol Topf (C) erscheint und der Herd erwärmt sich, wenn die am Display gezeigte Uhrzeit mit der Uhrzeit für Kochbeginn übereinstimmt.
Uhrzeit Kochbeginn= Uhrzeit Kochende - Kochdauer

Beispiel: Kochdauer 45 Minuten und Ausschalten des Backofens um 14:00 Uhr.
- Auf und "+" drücken, bis 0.45 eingestellt ist.
- Auf und "+" drücken, bis 14.00 eingestellt ist.

Nach diesen Vorgängen werden die aktuelle Uhrzeit und das Symbol "AUTO" (B) wieder am Display gezeigt. Das Symbol "AUTO" (B) bedeutet, dass unsere Programmierung verstanden und gespeichert worden ist.
Um 13.15 (45 Minuten vor 14.00 Uhr) schaltet sich der Backofen automatisch ein. Während des Kochens werden das Kochtopfsymbol (C) und das “AUTO-Symbol” leuchten auf.
Um 14.00 schaltet sich der Backofen automatisch aus und das “AUTO-Symbol” blinken.
Das akustische Signal tritt in Funktion und das Kochtopfsymbol (C) ausgeschaltet.

Minutenzähler

Die Funktion Minutenzähler auswählen . Die Zeit ist fest auf 5 Minuten eingestellt, um diese zu ändern, Tasten +/- drücken. Wenn der Punkt zwischen Stunden und Minuten und das Symbol zu blinken beginnen, bedeutet dies, dass die Rückwärtszählung begonnen hat.
Am Display wird die Rückwärtszählung in Stunde und Minuten gezeigt; durch Druck auf das Symbol kann gewählt werden, ob die Rückwärtszählung oder die Tageszeit gezeigt werden soll.

Akustisches Signal
Das akustische Signal bleibt 7 Minuten lang aktiv, nachdem der Minutenkontrollzyklus oder das Brat-/Backprogramm beendet sind.
Das Signal wird ausgeschaltet, indem man auf eine der Funktionstasten drückt. Die Lautstärke des akustischen Signals kann durch Betätigung der Taste "-"
geändert werden, wenn diese ca. 2 Sekunden mit Display in Position Uhrzeit gedrückt wird.
Es besteht die Wahl zwischen 3 verschiedenen Lautstärken.

Kontrolle des Programmstatus

Man kann die Restzeiten eines Programms jederzeit sehen, indem die entsprechende Funktion nochmals gewählt wird.

Ermittlung eines Programmierungsfehlers

Wenn ein Programmierungsfehler vorliegt, aktiviert sich das akustische Signal und das Symbol "AUTO" (B) beginnt ein intermittierendes Blinken.

Löschen eines Programms

Das Löschen eines Programms erfolgt durch gleichzeitigen Druck auf Taste Dauer und Kochende .

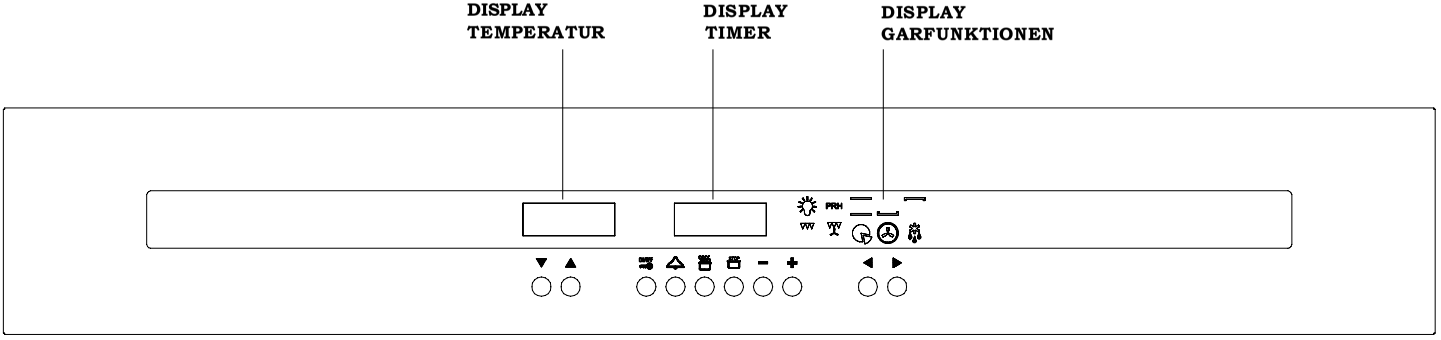
Betriebswahl

Zur Wahl der folgenden Betriebsarten, den Drehknopf des Wahlschalters drehen.

Folgende Betriebsarten werden auf dem Display gezeigt:	
	Licht
	190°C
	50°C
	190°C
	250°C
	165°C
	165°C
	165°C
	Auftaustufe

Die auf dem Display gezeigte Temperatur kann mit den linken Tasten +/- mit Variationen von 5°C geändert werden, ausgehend von min. 40°C bis max. 250°C. Das Symbol °C blinkt bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur.

ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER



TASTEN	FUNKTIONEN
▼	Temperatursenkung
▲	Temperaturerhöhung
ON/OFF	ON/OFF (EIN/AUS) und BLOCKIERUNG DER BEDIENFUNKTIONEN
	Minutenzähler
	Kochdauer
STOP	Ende des Kochvorgangs
–	Zeit verringern
+	Zeit erhöhen
◀	Wahl des Kochprogramms
▶	Wahl des Kochprogramms

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wenn der Herd zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige des Timers.
Der Herd ist noch nicht aktiviert: zu diesem Zweck muss zunächst die "Einstellung der Uhr" vorgenommen werden.

EINSTELLUNG DER UHR

Gleichzeitig die Tasten und STOP drücken und loslassen und mit den Tasten – und + die genaue Uhrzeit einstellen.
Bitte beachten: Die Einstellung muss innerhalb von 3 Sekunden vorgenommen werden, während auf der Anzeige blinkende Punkte zu sehen sind;
Nach dem Einstellen warten bis die beiden Leuchtpunkte aufhören zu blinken.

AKUSTISCHE SIGNALE

Verschiedene Funktionen des Herdes werden durch akustische Signale angezeigt, z.B. das Ende des Kochvorgangs.
Die Lautstärke der Signale kann verändert werden: beim Drücken der entsprechenden Taste bei ausgeschaltetem Herd (OFF), gibt der Herd die 3 möglichen Einstellniveaus wieder.
Es wird automatisch das zuletzt wiedergegebene Niveau eingestellt.

HERD EINSCHALTEN

Die Taste ON/OFF drücken und wieder loslassen; ein akustisches Signal (Piep) ertönt.
Auf der Anzeige des Timers erscheint der Hinweis **ON**, das Symbol der leuchtet auf und das Innenlicht des Herdes schaltet sich ein.
Nun kann eine Kochfunktion eingestellt werden.

MINUTENZÄHLER

Der Minutenzähler dient lediglich als Zeituhr und ist von den Kochfunktionen völlig unabhängig. Er kann sehr nützlich beim Einstellen eines Signals für das Ende des Kochvorgangs sein. Kann auch bei ausgeschaltetem Herd benutzt werden.
Zur Einstellung des Minutenzählers, den Herd mit ON/OFF einschalten, dann die drücken:
die Anzeige springt auf Null und die Punkte beginnen zu blinken;

mit den Tasten – und + innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Zeit bis zu einer maximalen Dauer von 23 Stunden und 59 Minuten einstellen; nach Ablauf der eingestellten Zeit

ertönt ein akustisches Signal und das Symbol blinkt. Um das akustische Signal und das Blinken des Symbole abzustellen,

genügt es, die STOP – + zu drücken.

MANUELLER BETRIEB OHNE ZEITEINSTELLUNG

Den Herd einschalten; mit den Tasten ◀ und ▶ eine der möglichen Kochfunktionen auswählen: für jede Kochart schlägt

der Herd eine voreingestellte Richttemperatur vor, die mit den Tasten ▼ und ▲ verändert werden kann.
.
Der Herd beginnt, sich auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen und das Celsiusgradsymbol ° blinkt, um den Heizbetrieb anzuzeigen.
Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, ertönt ein akustisches Signal und das Gradsignal hört auf zu blinken.
Zum Ausschalten des Herds, die Taste ON/OFF drücken und wieder loslassen.
Die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen und es erscheint der Hinweis OFF; außerdem ertönt ein akustisches Signal (Piepton).

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB MIT EINGESTELLTER KOCHDAUER
Zum Einstellen der Kochzeit

Den Herd einschalten, indem die Taste ON/OFF gedrückt und wieder losgelassen wird; dann die drücken und wieder loslassen. Auf dem Timer-Display leuchtet das Symbol **A** auf. Die gewünschte Kochzeit mit den Tasten **-** und **+** bis zu einer maximalen Dauer von 10 Stunden und 00 Minuten einstellen.
Wenn nach dem akustischen Signal auf dem Timer wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird, kann mit den Tasten ◀ und ▶ eine Kochfunktion ausgewählt werden. Auf dem Timer-Display leuchtet das Symbol auf. Für jede Kochfunktion schlägt der Herd eine voreingestellte Richttemperatur vor, die mit den Tasten ▼ und ▲ verändert werden kann.

Der Herd beginnt den Kochvorgang mit der eingestellten Zeit, nach deren Ablauf er automatisch abschaltet.
Nach Beendigung des zeitgesteuerten Kochvorgangs wird ein intermittierendes akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen und das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Die beiden Symbole Topf und **A** blinken.
Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen des Kochzyklus eine der folgenden Tasten drücken: STOP **- +** .

Auf dem Funktionsdisplay leuchtet das Symbol auf schaltet sich das Licht im Ofen ein.

Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste ON/OFF drücken und weider loslassen.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB MIT EINGESTELLTEM ENDE DES KOCHVORGANGS
Zum Einstellen der Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs

Den Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF einschalten, dann die Taste STOP drücken und wieder loslassen. Auf dem Timer-Display leuchtet das Symbol **A** auf.
Mit den Tasten **-** und **+** die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs einstellen, das innerhalb der nächsten 23 Stunden und 59 Minuten liegen muss.
Wenn nach dem akustischen Signal auf dem Timer wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird, kann mit den Tasten ◀ und ▶ eine der verfügbaren Kochfunktionen auswählen. Auf dem Timer-Display leuchtet das Symbol auf. Der Herd schlägt eine voreingestellte Temperatur vor, die mit den Tasten ▼ und ▲ verändert werden kann.

Der Herd beginnt mit dem Kochvorgang und setzt ihn bis zur eingestellten Uhrzeit fort; dann schaltet er automatisch ab.
Nach Beendigung des zeitgesteuerten Kochvorgangs wird ein intermittierendes akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigen erlöschen und das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Die beiden Symbole und **A** blinken.

Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen des Kochzyklus eine der folgenden Tasten drücken: STOP **- +** .

Auf dem Funktionsdisplay leuchtet das Symbol auf schaltet sich das Licht im Ofen ein.

Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste ON/OFF drücken und weider loslassen.

AUTOMATIKBETRIEB
Zum Einstellen der Kochdauer und der Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs.

Den Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF einschalten; dann die Taste drücken und mit den Tasten **-** und **+** die gewünschte Kochdauer einstellen.
Es ertönt erneut ein akustisches Signal und die Punkte hören auf zu blinken, um die Übernahme der eingestellten Uhrzeit bestätigen.
Auf dem Display wird weiterhin die ausgewählte Temperatur, die aktuelle Uhrzeit und die ausgewählte Kochfunktion angezeigt.
Das Licht im Ofen schaltet sich aus.
Mit den Tasten ◀ und ▶ eine Kochfunktion auswählen. Der Herd schlägt eine voreingestellte Temperatur vor, die mit den Tasten auf und ab verändert werden kann.
Nachdem die Punkte des Timers aufgehört haben zu blinken, geht der Herd in die verzögerte Kochmodalität über. Sowohl die Temperatur als auch die eingestellte Funktion können durch Wiederholung des oben beschriebenen Vorgangs verändert werden.
Der Herd wird später automatisch für die eingestellte Dauer aktiviert und wird zur angegebenen Uhrzeit ausgeschaltet.
Nach Ende des Kochvorgangs zur eingestellten Zeit wird ein intermittierendes akustisches Signal ausgelöst, während die Temperatur- und Funktionsanzeigten erlöschen, das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt und die beiden Symbole und **A** blinken.
Zum Abschalten des akustischen Signals und zum Verlassen des Kochzyklus eine der folgenden Tasten drücken: STOP **- +** .
Der Herd ist für eine neue Bedienfunktion bereit; wählen Sie eine neue Kochfunktion aus oder schalten Sie den Herd aus, indem Sie die Taste ON/OFF drücken und weider loslassen.

EINSCHRÄNKUNGEN FÜR DIE ANWENDUNG DER AUTOMATISCHEN UND HALBAUTOMATISCHEN KOCHFUNKTIONEN

Die Vorheiz- (PHR) und Abtaufunktionen sind nicht mit den Funktionen des zeitgesteuerten Kochvorgangs kompatibel, daher gilt:

- Wenn eine dieser beiden Funktionen aktiviert ist, kann weder die Dauer noch das Ende der Kochzeit eingestellt werden.
- Wenn der Herd mit dem automatischen Kochmodus programmiert wurde, können die Vorheiz- (PHR) und Abtaufunktion nicht aktiviert werden.

SYMBOLE AUF DEM DISPLAY

Topf: wenn dieses Symbol aufleuchtet, ist eine Kochfunktion aktiviert.
Das Topfsymbol leuchtet hingegen nicht, wenn die Funktionen Licht, PHR (Vorheizen) und Abtauen aktiv sind..
Wenn es blinkt, zeigt es das Ende eines zeitgesteuerten Kochvorgangs an. Während des automatischen Betriebs bleibt das Symbol ausgeschaltet und leuchtet erst auf, wenn das Herdprogramm gestartet wird.

A (Automatik): wenn dieses Symbol aufleuchtet, zeigt es an, dass eine Kochzeit eingestellt wurde; wenn es blinkt, zeigt es das Ende eines eingestellten Kochvorgangs an.

Glocke: wenn die Glocke aufleuchtet, zeigt sie an, dass der Minutenzähler aktiviert wurde; wenn sie blinkt, zeigt sie das Ende der eingestellten Minutenzeit an.

AUSWAHL DER KOCHTEMPERATUR
Während der Herd eingeschaltet ist, kann mit den Tasten ▼und ▲ die Temperatur in 5°C
Schritten auf einen auf dem Display angezeigten Wert zwischen Mindest- und Höchsttemperatur eingestellt werden.
Bitte beachten: für jede Kochfunktion ist eine Richttemperatur vorprogrammiert, die nach Belieben mit den Tasten ▼ und ▲ verändert werden kann.

AUSWAHL DER KOCHFUNKTIONEN
Währen der Herd eingeschaltet ist und die Tasten ◀ und ▶ aktiviert werden, schaltenj sich die entsprechenden Symbole nacheinander ein, um die Auswahl der gewünschten Kochfunktion zu ermöglichen.

Funktionen:

HERDLICHT
Das innere Licht des Herdes wird durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF eingeschaltet;
zum Ausschalten erneut die Taste ON/OFF drücken und dann wieder loslassen.
Beim Auswählen einer Kochfunktion schaltet sich das innere Herdlicht ein und brennt bis 3 Minuten nach Erreichen der eingestellten Temperatur.
Wahrend einer ochfuntion oder beim Abtauen kann das Herdlicht durch Drücken einer der folgenden Tasten wieder eingeschaltet werden: STOP – +
das Licht bleibt eine Minute lang eingeschaltet.
Das Herdliocht kann auch eingeschaltet werden, wenn die Blockierung der Bedienfunktionen aktiv ist, indem eine der folgenden Tasten gedrückt wird: STOP – +

PRH VORHEIZFUNKTION
Mit dieser Funktion kann der Herd vor Auswahl der Kochfunktion vorgeheizt werden.
Au f der Temperaturanzeigebewegt sich ein Symbol.
Der Vorheizprozess endet mit dem Erreichen der vorprogrammierten (unveränderlichen) Temperatur; daraufhin ertönt ein akustisches Signal und werden das Symbol der Glühbirne und das Herdlicht eingeschaltet; jetzt kann mit den Tasten ◀ und ▶ der gewünschte Kochzyklus ausgewählt werden.

HERKÖMMLICHES GAREN
Herkömmliches Garen der Speisen mit Unter- und Oberhitze.

UNTERHITZE
Geeignet für langsam zu garende Speisen oder das Aufwärmen von Fertiggerichten.

OBERHITZE
Besonders geeignet für empfindliche Speisen und für das Warmhalten von zuvor gegarten Speisen.

GRILL
Dient zum Grillen von Speisen.

HEISSLUFTGRILL
Dient zum sanfteren Grillen von Speisen.

PIZZA FUNKTION
Besonders geeignet für Gemüsegerichte und das Backen von Pizzas.

HEISSLUFTGAREN
Durch diese Funktion wird ein gleichmäßiges Garergebnis erzielt.
Es können zwei verschiedene Speisen unter Berücksichtigung der erforderlichen Garzeiten gegart werden.

AUFTAUEN
Das Gebläse setzt sich in Betrieb, die Heizelemente (Unter- und Oberhitze) bleiben jedoch ausgeschaltet.
Dank dieser Funktion können Speisen schneller als auf herkömmliche Weise aufgetaut werden.
Auf dem Display mit Temperaturanzeige erscheint die Anzeige " **dEF** "

WEITERE FUNKTIONEN

MODUS ABGESCHALTETER HERD
Bei abgeschaltetem Herd sind die Temperatur- und Funktionsanzeige nicht aktiv, während das Timer-Display die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

FUNKTION ZUR BLOCKIERUNG DER BEDIENFUNKTIONEN (KINDERSICHERUNG)
Diese Funktion kann jederzeit aktiviert werden, um die Manipulation des Herdes durch Kinder zu verhindern.
Bei abgestelltem Herd verhindert diese Funktion insbesondere, dass er eingeschaltet wird; bevor irgendeine Kochfunktion aktiviert werden kann muss daher erst die Blockierung entsichert werden.
Zum Einschalten der Blockierung für die Bedienfunktionen die Taste ON/OFF gedrückt halten, bis das

angezeigt wird (etwa 5 Sekunden) und dann ON drücken; danach zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.
Bitte beachten: bei eingeschalteter Blockierung kann keine Kochfunktion aktiviert, sondern nur der Minutenzähler eingestellt werden.
Wenn die Blockierung hingegen nach der Einstellung einer beliebigen Kochfunktion (manueller Betrieb, Halbautomatik, Automatik) aktiviert wird, kann nur der Minutenzähler verstellt oder der Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF ausgeschaltet werden. Beim Drücken jeder beliebigen anderen Taste hingegen

erinnert die Anzeige des daran, dass die Kindersicherung aktiv ist.

Durch das manuelle oder automatische Abschalten des Herds wird die Blockierung der Bedienfunktioinen nicht aufgehoben. Zum Aufheben der Blockierung der Bedienfunktionen die Taste ON/OFF gedrückt halten, bis das

angezeigt wird (etwa 5 Sekunden) und dann OFF drücken; danach zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.
Wenn der Herd blockiert ist, kann er nicht durch Drücken der Taste ON/OFF eingeschaltet, sondern nur ausgeschaltet werden (OFF).

TASTE ON/OFF ON/OFF

Mit der Taste ON/OFF kann jederzeit und egal welche Funktion eingestellt ist, der Herd ausgeschaltet werden.
Alle Kocheinstellungen werden in diesem Fall annulliert. Für den nächsten Kochvorgang die entsprechenden Anweisungen von Anfang an befolgen. .
Wenn der Herd eingeschaltet ist und die Bedienfunktionen blockiert sind, wird der Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF ausgeschaltet, ohne dass jedoch die Blockierung deaktiviert wird.
Zum Deaktivieren der Blockierung die Taste ON/OFF mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten: das Display zeigt daraufhin erst das und dann " **OFF** " an, danach erscheint wieder die Uhrzeit.

SYMBOL " ° "
Zeigt die Gradzahl an.
Wenn das Symbol blinkt, wird der Herd gerade auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.
Wenn es kontinuierlich angezeigt wird, bedeutet dies, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

ANNULLIERUNG DER EINSTELLUNGEN VON KOCHDAUER UND ENDE DES KOCHVORGANGS.
Die Einstellungen für die Kochdauer und die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs können jederzeit durch gleichzeitiges Drücken der Tasten und annulliert werden.
ACHTUNG: Der Herd bleibt jedoch eingeschaltet, und zwar mit der ausgewählten Funktion im manuellen Modus (ohne Zeiteinstellung).
Die Kochdauer und/oder die Uhrzeit für das Ende des Kochvorgangs können daraufhin neu eingestellt oder der Herd durch Drücken und Wiederloslassen der Taste ON/OFF ganz abgeschaltet werden.

Der Drehteller (Abb. 10-13)

Der Drehteller funktioniert zusammen mit dem Radialgebläse, wie in der Funktionsbeschreibung des Backofens aufgeführt ist.

Am Boden der Hohlraums ist der Flansch mit dem Motor des Drehtellers befestigt (Abb. 10);
ebenfalls am Boden befindet sich die Führung (Abb. 10) auf der das Drehgestell eingesetzt ist (Abb. 12), auf ihm liegt der Drehteller aus Glas.
Auf dem Flansch wird eine Kupplung (Abb. 11 und 12), für die Drehung des Tellers eingebaut.
Zuletzt wird auf den Drehteller der entsprechende Rost gelegt (Abb. 13).

Anmerkungen:

Den Behälter für das Gargut immer in die Mitte des Rostes stellen.
Die Bauteile und Töpfe immer mit Schutzhandschuhen oder Topflappen anfassen:
Verbrennungsgefahr
Warten, bis der Teller auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor er abgespült wird.
Die Drehung des Teller kann sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen denselben erfolgen, da die Drehrichtung nicht festgelegt ist.
Backofenformen benutzen, da sie einen niedrigen Rand und den passenden Durchmesser haben.
Den Glasteller umsichtig handhaben, um ein Brechen zu vermeiden.

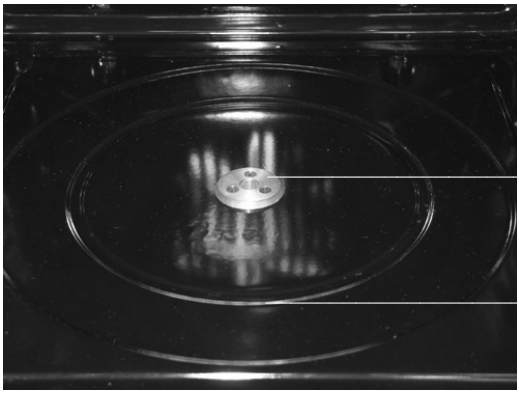


Abb. 10

Flansch
(am Boden befestigt)

Führung des Drehgestells
.

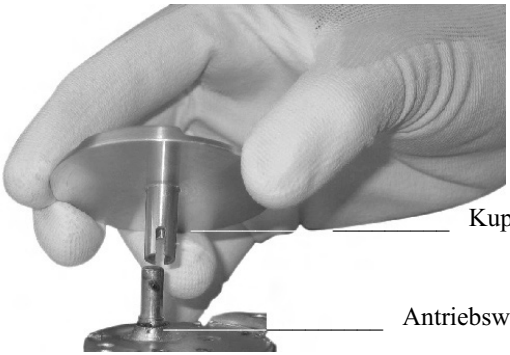


Abb. 11

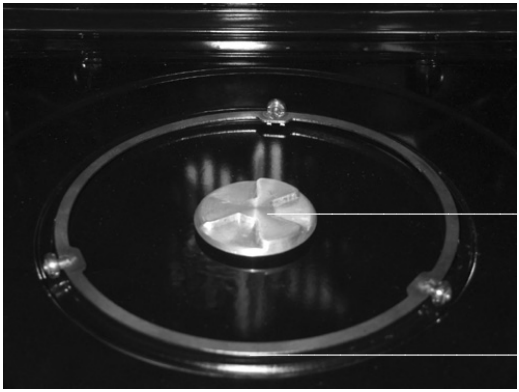


Abb. 12

Abb. 13

Ersatz der Glühbirne der Ofenbeleuchtung - Abb. 14

Der Ofen ist mit einer Glühbirne ausgestattet, die folgende Merkmale hat:
25W
Schraubsockel E-14
T 300° C

ACHTUNG: Zuerst die Stromzufuhr unterbrechen.
Falls die Glühbirne der Ofenbeleuchtung ausgetauscht werden muß, muß man die Schutzabdeckung "A" entgegen dem Uhrzeigersinn abschrauben, die Glühbirne austauschen und dann die Schutzabdeckung "A" wieder anbringen.

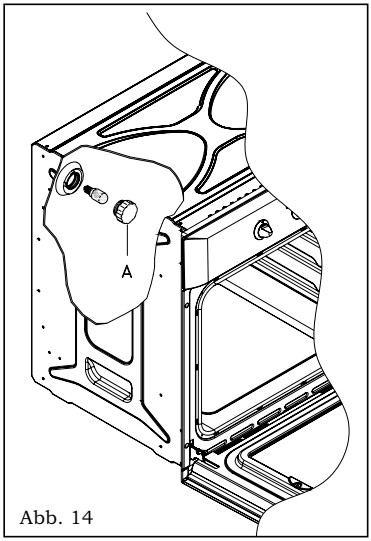


Abb. 14

Abmontierung der Ofentür - Abb. 15

Zur Reinigung des Backofens kann man die Ofentür abmontieren.
Diese Geräte haben

Scharniere mit beweglichen Bügeln

Wenn man die zwei bewegliche Bügel "B" (auf dem Scharniere "A") aufhebt, wirkt die Scharnierebefestigung nicht mehr.

Man kann nun die Ofentür an den Seiten, nah an den Scharnieren, fassen, anheben und nach außen hin herausziehen. Um die Tür wieder anzubringen, schiebt man die Scharniere wieder in ihre Schienen und **positioniert man vor dem Schließen der Ofentür wieder die zwei beweglichen Bügel "B" ab.**

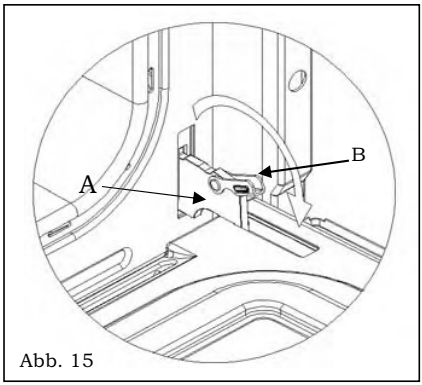


Abb. 15

HERAUSNEHMEN DER INTERNEN GLASSCHEIBE AUS DER OFENTÜR

(A . 6- 7)

Auf keinen Fall Scheuermittel verwenden, da diese Schäden verursachen können. Kratzer auf der Oberfläche der Glasscheibe können gefährliche Defekte verursachen.
Um die interne Glasscheibe aus der Ofentür zu entfernen, eine Münze als Hebel in den Rillen (A) ansetzen, bis die beiden Füße (B) aus ihren Sitzen kommen (Abb. 16).
Die Scheibe anheben, wie auf Abbildung 2 zu sehen ist, und von oben herausnehmen.
Um die Scheibe wieder einzusetzen, die beiden oben beschriebenen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.
Die Scheibe einsetzen und dazu an der Innenseite der Tür aufsetzen und in Position drücken. Gegen die Scheibe drücken, bis die Füße in ihrer ursprünglichen Stellung einrasten (Abb. 7).

HERAUSNEHMEN DER INTERNEN GLASSCHEIBE AUS DER OFENTÜR
(Abb. 6- 7)

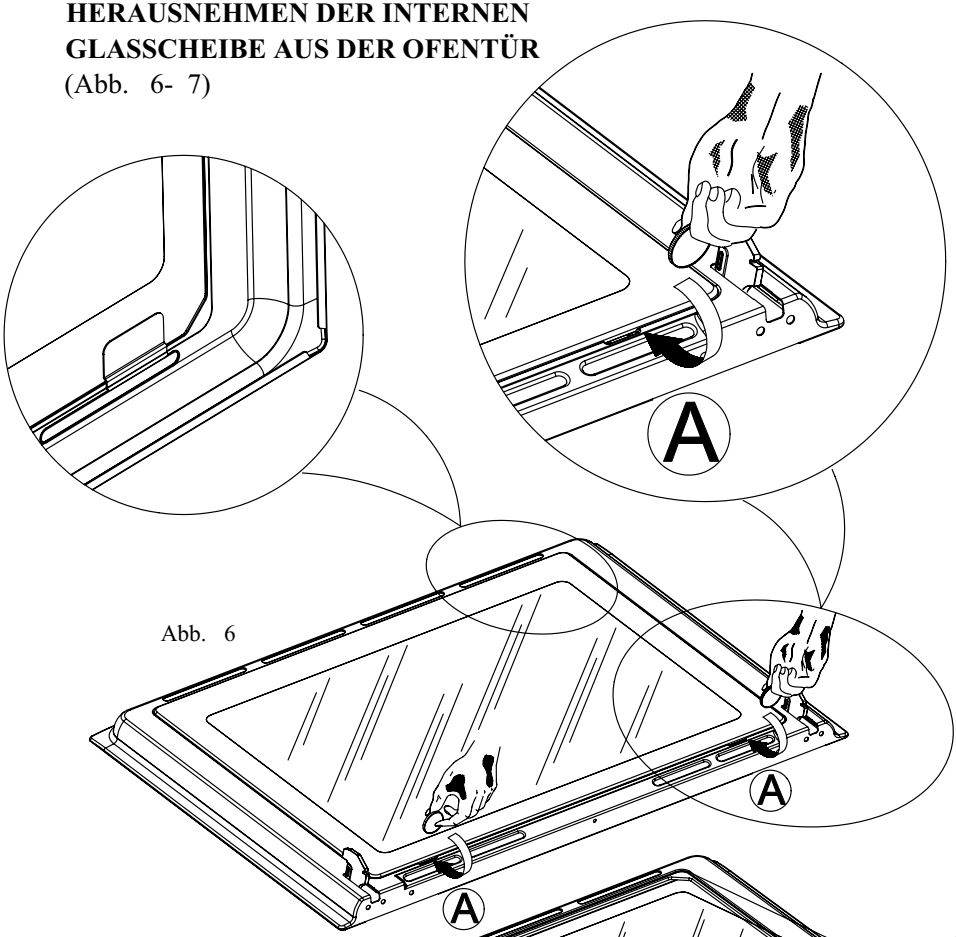


Abb. 6

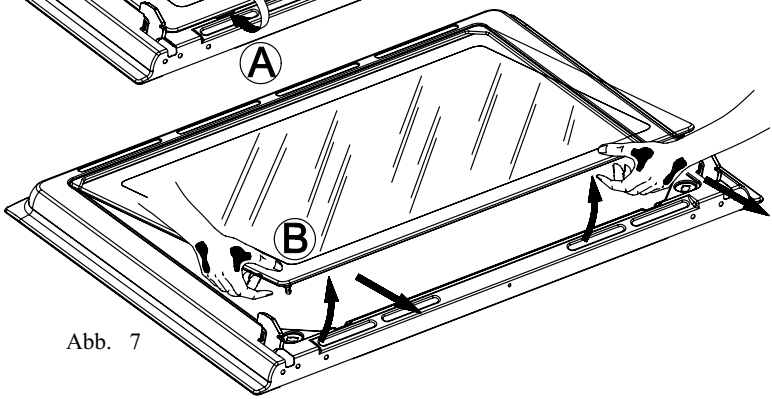
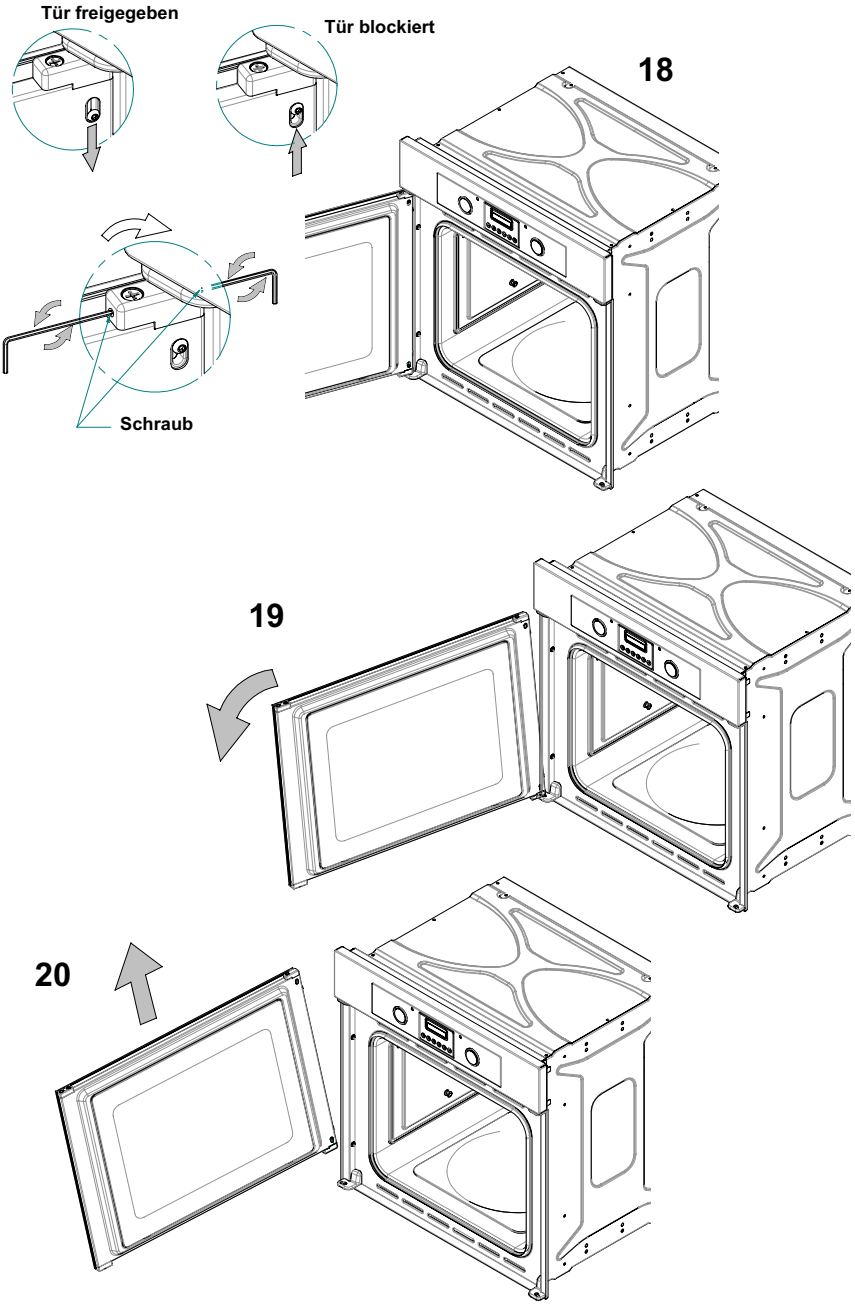
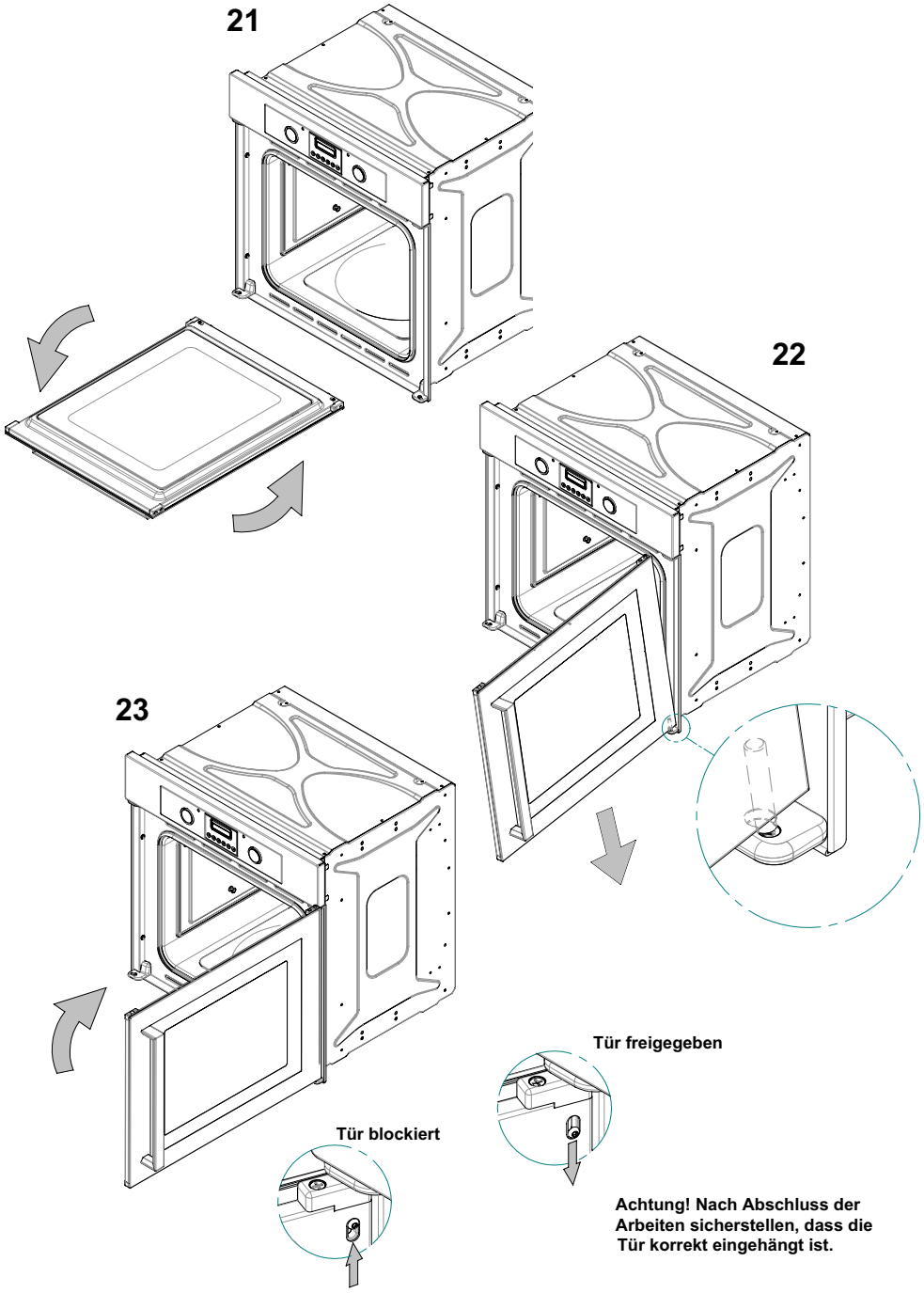


Abb. 7

HERAUSNEHMEN UND EINSETZEN DER OFENTÜR (Abb. 18-23)

Die Tür kann an beiden Seiten eingehängt werden.




21
22
23
Tür freigegeben
Tür blockiert
Achtung! Nach Abschluss der Arbeiten sicherstellen, dass die Tür korrekt eingehängt ist.

Installierung der Selbstreinigenden Wanden (Optional) - Abb. 24

1) Die Platte (A) mit 4 selbstschneidenden Schrauben befestigen.

2) Die Platten (C) an die Seitenwände des Backofens lehnen und die vorher entfernten Gitter darauf befestigen.

3) Die vorher entfernten Zubehörteile wieder in den Backofen schieben und befestigen.

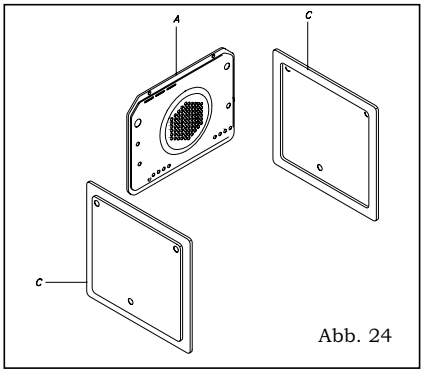


Abb. 24

Zubehörteile - Abb. 25

Der Backofen kann Auflagegitter haben, die an den Wänden befestigt werden und in die man die Roste und das Ofenblech schiebt.

Um die Auflagegitter zu entfernen, soll man das Detail “A” leicht durch Druck betätigen.

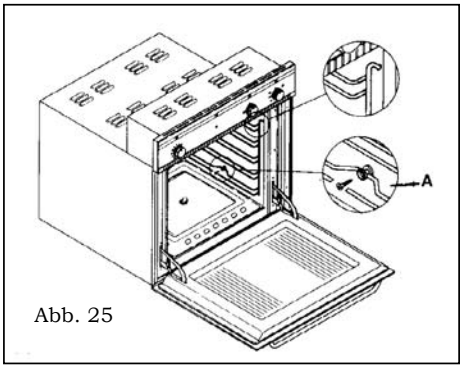


Abb. 25

REINIGUNG UND WARTUNG DES BACKOFENS

Wichtig: Bevor man mit der Wartung beginnt, muss der Backofen immer erst vom Stromnetz getrennt werden (den Stecker aus der Steckdose ziehen oder durch einen allpoligen Schalter auf der Versorgungsleitung der elektrischen Anlage den Strom abstellen.

Backofenreinigung:

Nach jeder Benutzung den Backofen auskühlen lassen und ihn reinigen, damit ein wiederholtes Erhitzen der Verkrustungen vermieden wird.
Handelt es sich um hartnäckigen Schmutz, ein spezielles Produkt für die Backofenreinigung benutzen und den Hinweisen auf der Verpackung folgen.
Außen mit einem in lauwarmen Wasser angefeuchteten Schwamm abwischen.
Keine Scheuermittel, Metallputzkissen, elektrische Dampfreiniger oder entflammbare Produkte verwenden.
Keine scheuernden Materialien oder Substanzen für die Reinigung der Glasscheiben verwenden.
Die Zubehörteile im Geschirrspüler oder von Hand spülen und dabei ein Produkt für die Backofenreinigung benutzen.

Die Glasscheibe der Backofentur kann leicht abgenommen und so bequem gereinigt werden, indem man die vier seitlichen Schrauben abschraubt.

ACHTUNG: für die folgenden Vorgänge Schutzhandschuhe tragen.